

## 栄養士が考案し自ら作る糖質制限中の方も楽しめるスイーツ

### 『しあわせ感じる大人のガトーショコラ』



ルナイエナ(奈良県葛城市、代表:仲井満規)は、糖質制限中の方も楽しめる、小麦粉不使用のガトーショコラ『しあわせ感じる大人のガトーショコラ』をご紹介します。葛城市ふるさと納税、メルカリ Shops、minneにて受付中。

#### ■厳選素材を使用し調理法にまでこだわる



「ルナイエナ」はスペイン語で満月という意味です。最初に販売したひとくちドーナツの、まんまと満月のようなフォルムが命名のきっかけです。

ルナイエナは奈良県葛城市にある菓子工房にて、心を込めてひとつひとつ丁寧に商品を作っています。例えば、材料は1gの狂いなく計量し、冷凍卵液は使用せず新鮮な卵を1つずつ手割りしています。手の感覚を大切にするため電動ミキサーは使わず、焼き上げ中のチェックにも余念がありません。手をかけて、納得のいく商品として作っていますので、どうしても数量限定(1日10個)になります。

## ■生産のきっかけは糖質制限中の友人からの相談



本ガトーショコラ開発のきっかけは、糖質制限中の友人から、『チョコレートケーキが好きだが、市販のものは小麦粉を使っているの、小麦粉を使っていないスイーツが食べたい』と言われたことです。そこから栄養士としての挑戦が始まりました。

まず小麦粉、甘味料は使用せず血糖値の上がりにくい甜菜糖を使用。洋酒、保存料も使わず、奈良県産たまご、北海道産発酵無塩バターを使用することにしました。材料の配合、焼き加減など、おいしさにこだわり、何度も試作を繰り返すことで、現在の糖質控えめながら、コク深い味わいを実現したのです。

きっかけとなった友人は「仲井さんのガトーショコラは宇宙一」といって、喜んで購入してくれています。

## ■受賞歴

### ●第12回チーム・シェフコンクール

…116商品の中から『審査員特別賞』、『久世福商店賞』、『勝企画賞』の3賞を同時受賞

### ●バイヤーズルーム(審査会型ビジネスマッチング)…『審査員特別賞』受賞(2021年)

その他、Makuakeでは初出品で目標の3.5倍の売上を達成。大丸松坂屋オンラインストア、東京ビッグサイト『グルメ&ダイニングスタイルショー』、大阪ギフトショーなどにも出展。

## ■SDGsポイント：冷凍商品の販売に舵を切り、食品ロスを削減

社会課題解決に向けての取り組みとして、以下の3つを実施しています。

- ・常温商品の取り扱いから冷凍商品に変更することで賞味期限を延長させ、食品ロス90%削減(当社比)
- ・フェアトレードパートナーシップを大切にする、ヴァローナ社(フランス)のチョコレートを使用。
- ・地産地消として県産たまご使用。

また、売上金の一部はピンクリボン活動と子ども食堂に寄付しています。

【お問合せ】 会社名:ルナイエナ 代表者: 仲井満規 所在地:奈良県葛城市

TEL: 080-5303-3371 E-mail:[chako4976@gmail.com](mailto:chako4976@gmail.com)

## 【販売サイト】

・メルカリ Shops→ <https://mercari-shops.com/shops/4rrNMyjxDMDHPMDu9fBb2d>

・minne→ <https://minne.com/items/27059598>